



Menüangebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Anzahl										
Mo	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Bandnudeln Carbonara mit geräucherter Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La		Mo									
20.04.	Art. 4224 ● 10,90 €	Art. 4565 2 ● L 9,95 €	Art. 4525 2 L 10,20 €	Art. 4472 ● L 10,90 €	Art. 4507 ● 10,70 €		20.04.									
Di	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La	Seelachsfilet in einer Tomatensoße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi	Nudelpfanne "Asiatische Art" mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb		Di									
21.04.	Art. 4319 ∇ 12,90 €	Art. 4573 2 ● L 9,95 €	Art. 4512 2 10,70 €	Art. 4406 ● 10,90 €	Art. 4514 ● 10,90 €		21.04.									
Mi	Kasselerbraten in Braten-saft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S	Rinderfrikadelle "Griechische Art" dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei		Mi									
22.04.	Art. 4102 ● 10,90 €	Art. 4045 ● 10,90 €	Art. 4533 2 ● L 9,95 €	Art. 4458 ● L 10,70 €	Art. 4621 ● L 9,95 €		22.04.									
Do	Wurstpfanne "Jäger Art" vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,S,Sn		Do									
23.04.	Art. 4025 10,90 €	Art. 4120 ● 10,90 €	Art. 4755 ● 10,90 €	Art. 4493 ● L 10,20 €	Art. 4614 10,70 €		23.04.									
Fr	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse-mischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Fr									
24.04.	Art. 4144 ● 10,90 €	Art. 4088 ● 10,20 €	Art. 4523 2 L 10,20 €	Art. 4420 ● L 10,90 €	Art. 4751 ● L 10,90 €		24.04.									
Sa	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüse-reis M,Me,La,S,Sn	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln		Sa									
25.04.	Art. 4086 ● 10,90 €	Art. 4400 ● L 10,90 €	Art. 4321 2 ● L 9,95 €	Art. 4099 ● 9,95 €	Art. 4639 2 ● L 9,95 €		25.04.									
So	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		So									
26.04.	Art. 4154 ● 10,90 €	Art. 4778 ● L 10,90 €	Art. 4513 2 ● L 9,95 €	Art. 4415 ● L 10,20 €	Art. 4098 ● L 10,70 €		26.04.									

Mittags heiß gebracht oder gefroren jederzeit selbst zubereitet. In unserem a la carte Katalog finden Sie eine große Vielfalt.

je Salat: 1,60 €
je Dessert: 0,80 €
je Stück Kuchen: 2,20 €

Wir sind persönlich von Montag bis Freitag von 7:00 Uhr bis 13:00 Uhr zu erreichen.
Tel.: 0385 - 67 67 81 90
Werkstraße 114 / 19061 Schwerin

Mail: kolibri-menueservice@vs-swm.de
Web: www.vs-swm.de

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

- = Apfelkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La}
- = Kirschkuchen^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
- = Butterkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Wählen Sie Ihre Kostform:
L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 18

* Kann enthalten 1,2,3,10,Ei, G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd,S,Sn

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									
27.04.									
Di									
28.04.									
Mi									
29.04.									
Do									
30.04.									
Fr									
01.05.									
Sa									
02.05.									
So									
03.05.									

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten.

Kolibri - Menüservice



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menüangebot	1	2	3	4	5	6
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	
Mo	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	
27.04.	Art. 4080 ● L 10,20 €	Art. 4543 ☒ ● L 10,20 €	Art. 4131 ● 10,90 €	Art. 4419 ● L 10,90 €	Art. 4796 ● L 10,90 €	
Di	Rindergulasch mit buntem Möh- rengemüse und Salzkartoffeln	Herzhafte Rosenkohl-Kar- toffelpfanne mit einer Apfel- Zwiebel Garnitur	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusam- mengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartof- felpüree G,G1,M,Me,La,S	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch s,Sn	
28.04.	Art. 4226 ● L 10,90 €	Art. 4560 ☒ ● 10,70 €	Art. 4557 ☒ L 10,70 €	Art. 4747 ● L 10,20 €	Art. 4644 ● L 10,20 €	
Mi	Sauerbratengulasch mit Schupfnudeln und Rosen- kohl Ei,G,La,G1	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S	Zwetschgenknödel mit Vanille- soße, dazu fruchtiges Pflaumenkom- pott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Schlemmerschnitte "Flo- rentin" vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahm- kartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	
29.04.	Art. 60135524 10,90 €	Art. 4069 10,70 €	Art. 4524 ☒ ● L 10,20 €	Art. 4426 ● L 10,90 €	Art. 4610 ● L 10,20 €	
Do	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind , dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn	Feine Gemüsevielfalt mit ei- ner Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S	Pfannkuchen mit fruchtiger Erd- beer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La	Bunter Fischtopf vom Alas- ka-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Hähnchenbrust in Tomaten-Bal- samico-Soße mit Gemüseris	
30.04.	Art. 4269 ☒ ● 12,90 €	Art. 4556 ☒ ● L 10,70 €	Art. 4515 ☒ L 10,70 €	Art. 4465 ● L 10,90 €	Art. 4798 ● L 10,90 €	
Fr	Rinderroulade mit Hack- fleischfüllung dazu grüne Boh- nen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn	Buntes Spargelgemüse-Ra- gout in feiner Soße, dazu Salzkar- toffeln G,G1,M,Me,La,S	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu bun- tes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Gedünsteter Alaska-See- lachs in feiner Dill-Rahm- soße (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) mit Rahmspinat und Salzkar- toffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 20,3,S,Sn	
01.05.	Art. 4212 ● L 10,90 €	Art. 4599 ☒ ● L 10,20 €	Art. 4095 ● L 10,90 €	Art. 4474 ● L 10,90 €	Art. 4606 ● 10,20 €	
Sa	Kasselerbraten mit Stampf- kartoffeln, Sauerkraut und Rosmarin Jus 2,M,La	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hausgemachter Aprikosen- michel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffel- würfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	
02.05.	Art. 60135530 9,95 €	Art. 4554 ☒ ● L 10,20 €	Art. 4516 ☒ L 10,20 €	Art. 4472 ● L 10,90 €	Art. 4445 ● 10,90 €	
So	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohl- rabi-Erbsen-Gemüse in cremiger So- ße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkorn- reis G,G1,M,Me,La,S	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Seelachs in Kräutermarina- de (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu rustikales Frühlingsge- müse und Salzkartoffeln Fi	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweine- fleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	
03.05.	Art. 4202 ● L 12,90 €	Art. 4745 ● L 10,70 €	Art. 4539 ☒ L 9,95 €	Art. 4407 ● L 10,90 €	Art. 4079 ● L 10,20 €	

BESTELL-INFORMATIONEN

- **BESTELLEN** über: Bestellschein, Telefon (AB) oder per E-Mail.
- **BESTELL-FRIST:** Bitte nach Erhalt des Speiseplans Ihre Bestellung unbedingt rechtzeitig, spätestens nach einer Woche, abgeben.
Am selben Tag sind Änderungen/Bestellungen bis 07.20 Uhr möglich!
An den WE + Feiertagen ist wie o.g. per E-Mail leider nicht möglich!

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

- = Apfelkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La}
- = Kirschkuchen^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
- = Butterkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒ = enthält Zutaten vom Schwein
Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf
Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten